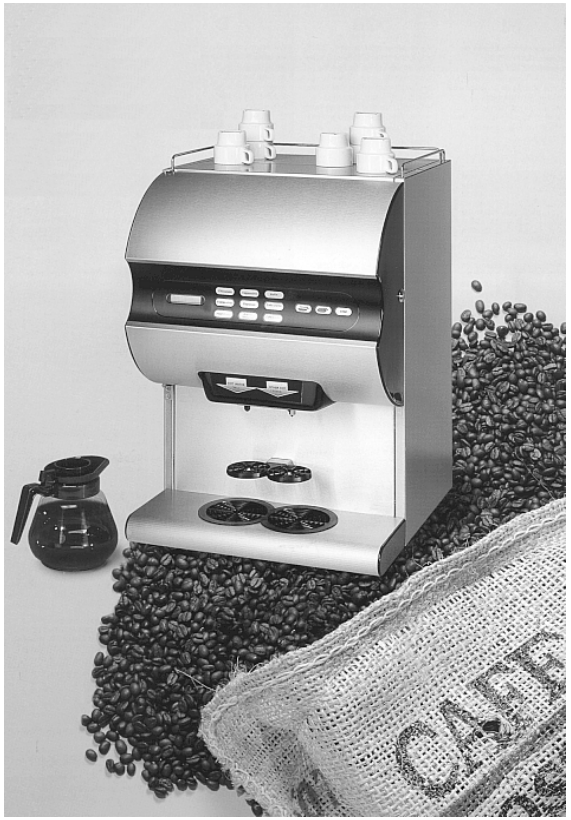
BENUTZERHANDBUCH



Toscane FD 518 / FD 519 / FD 520

Registrierungsnummer

Tel.-Nr. Servicedienst:

Version 01
11/05/2001

© 2001 D&T PRODUCTS

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Ausgabe darf ohne vorherige schriftliche Zustimmung von D&T Products mittels Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder in irgendeiner anderen Form vervielfältigt oder veröffentlicht werden. Dies gilt ebenfalls für dazugehörige Zeichnungen und Skizzen.

D&T Products behält sich das Recht auf Änderung von Teilen, zu jeder Zeit und ohne vorherige Benachrichtigung an den Abnehmer, vor. Der Inhalt dieser Anleitung kann ebenfalls ohne vorabgehende Mitteilung geändert werden.

Diese Anleitung ist gültig für die Maschine in der Standardausführung. **D&T Products** ist deshalb nicht haftbar für eventuelle Sach- und Personenschäden, die sich aus, von der Standardausführung abweichenden, Spezifikationen der an Sie gelieferten Maschine ergeben.

Für Informationen bezüglich Einstellungen, Wartungsarbeiten oder Reparaturen, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind, bitten wir Sie Kontakt mit dem Technischen Dienst von **D&T Products** aufzunehmen.

Diese Anleitung ist mit äußerster Sorgfalt erstellt, aber **D&T Products** übernimmt keine Verantwortung für eventuelle in diesem Buch enthaltene Fehler und sich daraus ergebender Folgen.

Benutzerhandbuch Toscane FD 518 / FD 519 /FD 520

INHALTSANGABE **Seite**

1 ALLGEMEIN

Benutzerhandbuch Toscane FD 518 / FD 519 /FD 520

1 ALLGEMEIN 4
1.1 Vorwort **4**
1.2 Garantiebestimmungen **4**
1.3 Identifikation der Maschine **4**
1.4 Sicherheitsvorschriften und Gefahrenhinweise **4**
1.4.1 Allgemein **4**
1.4.2 Gebrauchanweisung **5**
1.4.3 Piktogramme und Instruktionen auf der Maschine **5**
1.4.4 Benutzer des Automaten **5**
1.4.5 Verwendung entsprechend den Bestimmungen **5**
1.4.6 Technische Spezifikationen **5**
1.4.7 Sicherheitseinrichtungen **5**
1.4.8 Modifikationen **5**
1.4.9 Installation **5**
1.4.10 Betrieb **6**
1.4.11 Wartung und Behebung von Störungen **6**
1.4.12 Vorhandene Sicherheitsvorkehrungen **7**
1.4.13 Maschinen und Umwelt **7**
2 EINLEITUNG 8
3 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG 9
4 ÜBERSICHT DER KOMPONENTEN 11
5 TECHNISCHE DATEN 13
6 BEDIENUNG 14
6.1 Aufbau Bedienungspult **14**
6.2 Bedienen Sie die Toscane FD 518 / FD 519 / FD 520 wie folgt: **14**
6.3 Schalter Innenseite links (neben den Grundstoffbehältern) **15**
7 GRUNDSTOFFBEHÄLTER 16
8 BOILER 17
9 VERWENDETE PARAMETER: Einfache Benutzereinstellungen **18**
9.1 Einstellen der Produktstärke und des Produktvolumens **18**
9.2 Blockieren der Bedienung **19**
9.3 Testen der Softwarezähler **19**
9.4 Einstellen der Zeit **20**
10 WARTUNG 21
10.1 Tägliche Wartung **21**
10.2 Wöchentliche Wartung **22**
11 STEUERUNG 23
12 STÖRUNGSANALYSE 24
12.1 Störungsmeldungen durch das Displayfenster **24**
12.2 Übrige Störungen **25**
13 LISTE DER ERSATZTEILE 26

1.1 Vorwort

Benutzung dieses Dokuments:
Dieses Dokument dient als Nachschlagewerk, wodurch der Benutzer die, auf dem Umschlag des Dokuments angegebene, Maschine auf sichere Weise in Betrieb nehmen und warten kann.
D&T Products ist nicht verantwortlich für eventuelle Sach- und Personenschäden die durch das Nichtbefolgen der, in dieser Anleitung aufgeführten, Instruktionen verursacht werden.

Die Kaffeemaschine Toscane FD 518 / FD 519 / FD520 wurde mit Sorgfalt entworfen und hergestellt, um letztendlich viele Jahre, 24 Stunden pro Tag, für ausgezeichneten Kaffe zu sorgen, vorausgesetzt die Richtlinien in dieser Anleitung werden gewissenhaft befolgt.

Die Toscane FD 518 / FD 519 / FD 520 hat verschiedene Gütesiegel z.B. KEMA, GS, EMC, CE. Unter anderem hierdurch sind Änderungen an dem Automaten nicht erlaubt.

Der Automat wird, bevor er an den Konsumenten ausgeliefert wird, einer genauen Inspektion unterzogen worden. Wir geben dann auch für einen Zeitraum von 12 Monaten Garantie auf Fabrikations- und/oder Materialfehler.

Es dürfte allerdings deutlich sein, dass dieser Automat, wie jede andere Maschine, einer regelmäßigen Wartung bedarf. Der Automat wurde jedoch so entworfen, das er ein Minimum an Wartung benötigt.

1.2 Garantiebestimmungen

Die für diese Maschine zur Anwendung kommenden Garantiebestimmungen sind Teil der Lieferbedingungen.

1.3 Identifikation der Maschine

Das Typenschild an der Maschine enthält die korrekten Angaben zu dieser Maschine; es wurde an der Innenseite der Tür befestigt.

1.4 Sicherheitsvorschriften und Gefahrenhinweise

1.4.1 Allgemein

Der Fabrikant übernimmt keinerlei Verantwortung für Sach- oder Personen, die sich durch das Nichtbefolgen der, in diesem Dokument aufgeführten, Sicherheitsvorschriften und -instruktionen oder durch Unachtsamkeit während Installation, Gebrauch oder Wartung, der auf dem Umschlag dieser Dokumentation aufgeführten Maschine und eventueller zugehöriger Accessoires, ergeben.
Abhängig von den speziellen Arbeitsumständen oder den verwendeten Accessoires können ergänzende Sicherheitsinstruktionen erforderlich sein. Nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit Ihrem Servicehändler auf, wenn Sie während des Betriebs der Maschine eine potentielle Gefahr festgestellt haben.
Der Benutzer der Maschine ist zu jeder Zeit alleinverantwortlich für das Befolgen der örtlich geltenden Sicherheitsvorschriften und -richtlinien.

Empfangsbestätigung für das Benutzerhandbuch

Registrationsnummer der Maschine: Datum der Lieferung:

Durch seine Unterschrift erklärt der Käufer/Mieter von dieser Maschine:

- das er/sie die dazugehörige Bedienungsanleitung empfangen hat:
- dass der Installateur/Verkäufer die erforderlichen Instruktionen über Handhabung und die Wartung ihm vollständig gegeben hat:
- das er/sie dafür Sorge tragen wird, dass diese Instruktionen an die für die Maschine verantwortliche Person/Personen durchgegeben wird, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird.

Der Verkäufer: Der Käufer/Mieter:

(Unterschrift und Firmenstempel) (Unterschrift und Firmenstempel)

ANMERKUNG Für das gute Funktionieren der Maschine ist regelmäßige technische Wartung notwendig. Ihr Lieferant kann Ihnen einen günstigen Kontrakt anbieten.

Ihr Lieferant ist nicht verantwortlich für Mängel, die direkt oder indirekt durch Reinigung oder Wartung der Maschine, wobei die Richtlinien dieser Anleitung nicht befolgt wurden, verursacht sind/werden.

Kopie Käufer/Mieter

Anmerkungen:

Benutzerhandbuch Toscane FD 518 / FD 519 /FD 520

1.4.2 Gebrauchanweisung

- Jeder, der an oder mit dieser Maschine arbeitet, muss über den Inhalt dieser Anleitung informiert sein und die darin enthaltenen Instruktionen genauestens befolgen. Die Betriebsleitung muss das Personal anhand diesen Dokumentes unterrichten und dabei alle Vorschriften und Anweisungen beachten.
- Ändern Sie niemals die Reihenfolge der vorzunehmenden Handlungen.
- Bewahren Sie dieses Dokument immer in der Nähe der Maschine.

1.4.3 Piktogramme und Instruktionen auf der Maschine (falls vorhanden)

- Auf der Maschine angebrachte Piktogramme, Warnungen und Instruktionen sind Teil der vorhandenen Sicherheitsvorkehrungen. Sie dürfen nicht abgedeckt oder entfernt werden und müssen während der gesamten Lebensdauer der Maschine anwesend und gut lesbar sein. Unlesbar gewordene oder beschädigte Piktogramme, Warnungen und Instruktionen müssen unmittelbar ersetzt oder repariert werden.

1.4.4 Benutzer

- Die Bedienung der Maschine ist den Personen vorbehalten, die durch die Betriebsleitung anhand dieses Dokumentes instruiert wurden.

1.4.5 Verwendung entsprechend den Bestimmungen

- Die Maschine wurde ausschließlich für die Ausgabe von Kaffee und heißem Wasser (für Tee oder andere warme Instant-Getränke) entworfen. Jede andere oder weitergehende Verwendung ist nicht in Übereinstimmung mit der Bestimmung der Maschine. Für daraus entstehenden Sach- oder Personenschaden übernimmt der Hersteller keinerlei Verantwortung. Die Maschine entspricht den geltenden Normen und Richtlinien. Verwenden Sie die Maschine ausschließlich in einem technisch perfekten Zustand, konform der oben genannten Bestimmung.

1.4.6 Technische Spezifikationen

- Die in diesem Dokument aufgeführten Spezifikationen dürfen nicht verändert werden.

1.4.7 Sicherheitsvorkehrungen

- Alle Sicherheitsvorkehrungen müssen korrekt montiert sein und dürfen ausschließlich für Wartungs- und Reparaturarbeiten durch ausgebildete, befugte Servicetechniker entfernt werden.
- Die Maschine darf niemals benutzt werden, wenn die Sicherheitsvorkehrungen nicht vollständig oder nicht vorhanden, respektive außer Betrieb gesetzt oder geraten sind.
- Die Sicherheitsvorkehrungen müssen regelmäßig auf ihren korrekten Betrieb kontrolliert werden und, falls erforderlich, unmittelbar durch Servicetechniker repariert werden.

1.4.8 Modifikationen

- Modifikationen an der Maschine (oder Teilen davon) sind nicht erlaubt.

1.4.9 Installation

- Die Installation, das Einstellen, der Wartungsservice und die Reparatur der Maschine darf allein durch befugtes Servicepersonal ausgeführt werden.
- Denken Sie an die Gefahr des Einfrieren. Stellen Sie die Maschinen niemals in Räumen auf, an denen die Temperatur unter 0°C sinken kann. Bei normaler Verwendung bleibt immer Wasser in der Maschine zurück. Achten Sie darauf auch bei einem internen Wechsel des Aufstellungsortes der Maschine: zapfen Sie das nötige Wasser ab und kippen Sie die Maschine nicht, sondern transportieren Sie diese aufrecht.
- Stellen Sie die Maschine niemals vor Ein-, Aus- oder Durchgängen auf, die für Hilfsdienste (Feuerwehr, Notarzt etc.) bestimmt sind.
- Stellen Sie die Maschine nicht in einem Raum auf, in dem von einem Wasserstrahl Gebrauch gemacht wird.
- Stellen Sie die Maschine, in der Nähe eines Wasseranschlusses und einer geerdeten Steckdose, auf einen flachen, horizontalen, ausreichend stabilen Untergrund.
- Sorgen Sie dafür, das zwischen der Mauer und dem Automaten, für die Ventilation, ein Abstand von ca. 7 Zentimeter besteht.

Warnhinweis
Die Montage des Netzkabels muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen und ist ausschließlich dazu ausgebildeten und befugten Servicetechnikern erlaubt.

- Der Anschluss an das Elektrizitätsnetz.

Warnhinweis
Versorgungsspannungen können von Land zu Land unterschiedlich sein. Stellen Sie sicher, dass die Maschine für den Anschluss an das örtliche Stromnetz geeignet ist. Die Angaben mit Bezug auf die Versorgungsspannung und die Frequenz finden Sie in diesem Dokument und auf dem Identifikationsschild.

- Der Automat muss immer an ein ordnungsgemäß geerdetes Netz angeschlossen werden. Schließen Sie die Maschine so an das Elektrizitätsnetz an, dass der Anschluss einfach unterbrochen werden kann. Sorgen Sie für eine korrekte Erdung.
- Schließen Sie die Maschine nicht an ein Stromnetz an, an dem schwere Belastungen, durch Einschalten anderer Maschinen, Spannungsschwankungen verursachen können.

1.4.10 Betrieb

- Inspizieren Sie die Maschine vor der Inbetriebnahme und kontrollieren Sie die Maschine auf Beschädigungen. Überprüfen Sie den Betrieb der Sicherheitsvorkehrungen.
- Schützen Sie die Maschine gegen Wasser und Feuchtigkeit. Tauchen Sie die Maschine niemals unter Wasser.
- Reinigen Sie die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl oder einem zu feuchten Schwamm oder dergleichen.
- Halten Sie die Bedienungseinrichtungen von Feuchtigkeit, Schmutz und Fett frei.
- Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände um die Tasten zu bedienen.
- Achten Sie darauf, das einige Teile der Maschine während des Betriebs sehr heiß werden
- Wenn die Maschine für längere Zeit nicht gebraucht wird, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Benutzerhandbuch Toscane FD 518 / FD 519 /FD 520

Anmerkungen:

13 LISTE DER ERSATZTEILE

Geben Sie bei der Bestellung von Ersatzteilen bitte die Artikelnummer an. Diese finden Sie in der nachfolgenden Übersicht.

ARTIKEL	Abb.Nr.	ARTIKELNUMMER
Grundstoffbehälter Schokolade/Garnierung	Abb. 19/A-B	1253029000
Grundstoffbehälter Ristretto	Abb. 19/C	1253028900
Grundstoffbehälter Santa Rica	Abb. 19/D	1253027900
Absaugbecher	Abb. 20/A	1253033500
Mixerschale	Abb. 20/B	1253027700
Mixergehäuse	Abb. 20/C	1253026300
Reduzierknie mit Schlauch	Abb. 20/D	1253025300 + 1264021900
Simmerring	Abb. 20/E	1253056400
Mixerflansch	Abb. 20/F	1253017200
V-Ring	Abb. 20/G	1253056500
Mixerflügel	Abb. 20/H	1253018100
Ausgabetülle rechtwinklig	Abb. 20/I	1253038900
Strahlbrecher	Abb. 20/J	1253039400

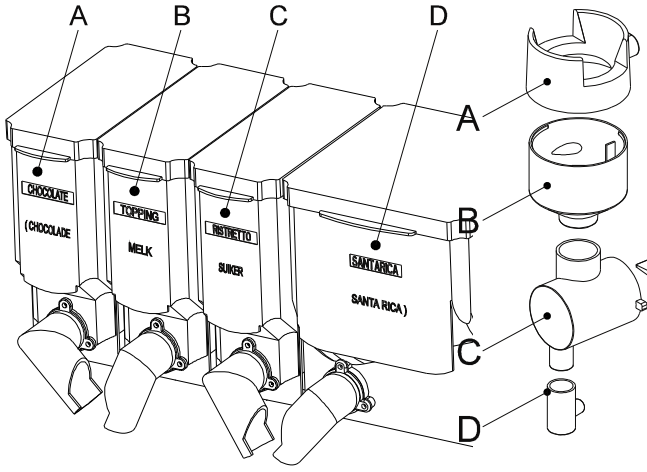


Abb. 19

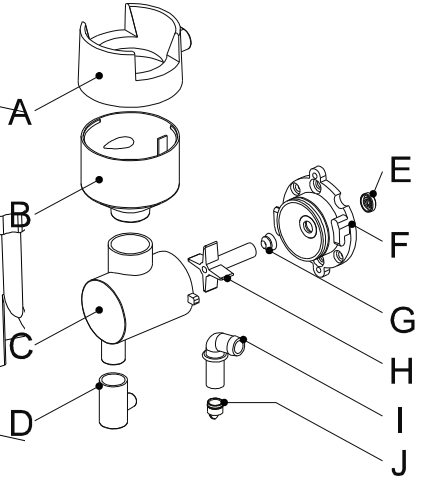


Abb. 20

1.4.11 Wartung und Behebung von Störungen

- In diesem Dokument werden die Wartungsarbeiten, die durch den Benutzer ausgeführt werden dürfen, behandelt. Alle übrigen Wartungsarbeiten dürfen allein durch dazu befugte Servicetechniker ausgeführt werden.
- Beachten Sie die vorgegebenen Wartungsintervalle. Überfällige Wartung kann zu hohen Reparaturkosten und dem Verfall von Garantieansprüchen führen.
- Führen Sie keine Wartungsarbeiten an der Maschine aus, bevor diese nicht gegen unbeabsichtigte Inbetriebnahme gesichert ist.
- Bleiben Sie während der Wartungsarbeiten bei der Maschine.
- Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel und Entkalkerlösungen (falls erforderlich).
- Tragen Sie immer einen geeigneten Gesichtsschutz und Sicherheitshandschuhe, wenn Sie mit aggressiven Reinigungsmitteln oder Entkalkerlösungen arbeiten. Waschen Sie nach dem Gebrauch dieser Mittel Ihre Hände.
- Vorkommen Sie Beschädigungen, als Folge von verkleckerter Entkalkerlösung, an der Außenseite der Maschine. Entfernen Sie diese, unter Beachtung der vorgenannten Sicherheitsanweisungen, so schnell wie möglich.

1.4.12 Vorhandene Sicherheitsvorkehrungen

Die Maschine ist Standard mit den folgenden Sicherheitsvorkehrungen versehen:

1. AN/AUS-Schalter
   Mit Hilfe des AN/AUS-Schalters wird die Versorgung des Steuerstroms ein- und ausgeschaltet, wobei die Versorgungsspannung - auch im AUS-Stand - niemals ausgeschaltet wird.
   In der Praxis fungiert dieser Schalter allerdings als Hauptschalter, mit dem die Maschine ein- und ausgeschaltet wird.
2. Thermische Trockenkochschutzvorrichtung.
   Ein Temperaturkontakt im Kaffee-, als auch im Heißwassersystem, sorgt dafür, dass der Strom, sobald die Wassertemperatur um einige Zehntel-Grad Celsius über dem Siedepunkt für Wasser liegt, unterbrochen wird.
3. Wasserstandskontrolle Boiler.
4. Überlaufsicherung.
   Sobald die Tropfschale voll ist, wird der Einlass abgeschaltet und die Auswahl blockiert.

1.4.13 Maschinen und Umwelt

Verpackungsmaterial

Die Verpackung, die für den Transport und zum Schutz der Maschine dient, besteht überwiegend aus den folgenden Materialien: Karton und Phenylethylen

Im allgemeinen kann die Verpackung, nach erfolgter Installation der Maschine, über den Lieferanten zurückgegeben werden. Sollte dies nicht möglich sein, dann deponieren Sie die Verpackung nicht beim Betriebsabfall, sondern informieren Sie sich bei der Müllabfuhr der betreffenden Gemeinde, wo Sie das Material abgeben können. Auch das Phenylethylen können sie getrennt anbieten.

Maschine

Maschinen, die man ausrangieren will, werden meistens nach Absprache mit dem Lieferanten zurückgenommen. Sollte dies nicht möglich sein, darf man die Maschine nicht zum Betriebsabfall legen, sondern muss man auch in diesem Fall bei der betreffenden Gemeinde nach den Möglichkeiten zur Wiederverwertung oder zur umweltfreundlichen Verarbeitung der Materialien nachfragen.

2 EINLEITUNG

Die Kaffeemaschine TOSCANE FD 518 / FD 519 / FD 520 wurde mit Sorgfalt entworfen und hergestellt, um letztendlich viele Jahre, 24 Stunden am Tag, für ausgezeichneten Kaffee und Schokolade zu sorgen, vorausgesetzt die Richtlinien dieser Anleitung werden genauestens befolgt.

Bewahren Sie diese Anleitung in der Nähe der TOSCANE FD 518 / FD 519 / FD 520, sodass jeder, der mit diesem Apparat arbeitet, sich darüber informieren kann.

Notieren Sie die Registrationsnummer der TOSCANE FD 518 / FD 519 / FD 520 auf dem Umschlag dieser Anleitung. So haben Sie diese für den Fall, das unerwartet doch eine Störung auftritt und Sie mit dem Servicedienst ihres Lieferanten Kontakt aufnehmen wollen, stets bei der Hand.

Die TOSCANE FD 518 / FD 519 / FD 520 hat das CE-Gütesiegel.

Unter anderem hierdurch sind Änderungen an dem Automaten nicht erlaubt. Die Installation, das Einstellen, die technische Wartung und die Reparatur der Maschine dürfen allein durch befugtes Servicepersonal ausgeführt werden.

Der Automat muss immer an ein ordnungsgemäß geerdetes Netz angeschlossen werden.
Der Automat muss entsprechend den geltenden Vorschriften, des Wasserversorgungsunternehmens der betreffenden Region, an die Wasserleitung angeschlossen werden.

Wenn der Automat in Betrieb ist, dann muss die Tropfschale immer auf ihrem Platz stehen. Sorgen Sie dafür das, für die Ventilation, zwischen Mauer und Maschine ein Raum von cirka 7 Zentimeter beleibt.

D&T Products ist nicht verantwortlich für eventuelle Sach- und Personenschäden, die durch das Nichtbefolgen der oben aufgeführten Instruktionen verursacht werden.

Der Automat wurde, bevor er an den Konsumenten ausgeliefert wurde, einer genauen Inspektion unterzogen worden. Wir geben dann auch für einen Zeitraum von 12 Monaten Garantie auf Fabrikations- und/oder Materialfehler.

Es dürfte allerdings deutlich sein, dass dieser Automat, wie jede andere Maschine, einer regelmäßigen Wartung bedarf. Der Automat wurde jedoch so entworfen, das er ein Minimum an Wartung benötigt.

Wenn Sie die Anweisungen in diesem Heft befolgen, dann haben Sie jahrelang Freude an Ihrer TOSCANE FD 518 / FD 519 / FD 520.

Benutzerhandbuch Toscane FD 518 / FD 519 /FD 520

12.2 Übrige Störungen

Störung	*Ursache*	*Lösung*
Maschine arbeitet nicht	a) Hauptschalter steht auf 'Aus' (Display zeigt an "Ausgeschaltet").	a) Stellen Sie den Schalter auf 'An' (siehe Abb. 5 Seite 15)
	b) Stecker nicht in der Wandsteckdose.	b) Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	c) Keine Netzspannung.	Verständigen Sie einen Servicemonteur, um die Sicherung im Sicherungskasten zu kontrollieren.
Maschine gibt allein Wasser.	a) Grundstoffbehälter leer.	a) Ingredienten nachfüllen.
	b) Grundstoffbehälter nicht richtig eingesetzt.	b) Richtig einsetzen.
	Dosierschnecke im Grundstoffbehälter ist festgelaufen.	Reinigen Sie den Grundstoffbehälter und die Dosierschnecke mit einer Bürste. Vorsicht! verwenden Sie kein Wasser.

Für Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, empfehlen wir Ihnen, das Sie Kontakt mit Ihrem Lieferanten aufnehmen.

12 STÖRUNGSANALYSE

12.1 Störungsmeldungen durch das Displayfenster

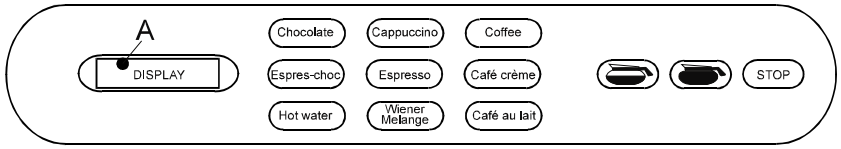


Abb. 18

Der Automat gibt bei unterschiedlichen Störungen eine Meldung in der Anzeige an (Abb. 18 A):

Meldung in der Anzeige	*Mögliche Ursache*	*Lösung*
System ausgeschaltet	Der An/Aus-Schalter steht auf aus.	Schalten Sie den Schalter (Abb. 5 Seite 15) an.
Blockiert: Wassertemp. niedrig	a) Automat gerade eingeschaltet. b) Störung am Heizelement.	a) Berücksichtigen Sie ca. 15 Minuten Aufwärmzeit. b) Nehmen Sie Kontakt mit dem Lieferanten auf.
Blockiert: Boiler Sensor!	Schlechte Verbindung oder defekter Temperatursensor.	Nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Lieferanten auf.
Blockiert: Wasserstand zu niedrig	Wasserhahn ist dicht (außerhalb des Automaten)	Drehen Sie den Hahn auf.
Blockiert: Tropfschale leeren!	Tropfschale ist voll.	Leeren und reinigen Sie die Tropfschale (sie. § 10.2 Seite 22)
Schutzvorrichtung: Einlass Timeout	Wasserhahn außerhalb des Automaten zu oder Wasserschlauch geknickt.	Drehen Sie den Wasserhahn auf und/oder kontrollieren Sie den Schlauch. "Resetten" Sie den Automaten, durch ihn aus und einzuschalten.
Schutzvorrichtung: Boiler Timeout	Zu große Abnahme oder die Trockenkochschutzeinrichtung ist ausgeschaltet.	Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein. Warten Sie 15 Minuten. Falls die Maschine sich nicht herstellt hat, nehmen Sie Kontakt mit dem Lieferanten auf.
Schutzvorrichtung: TempSens defekt	a) Kalkanschlag auf den Niveaustiften. b) Schlechter Sensorkontakt.	Nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Lieferanten auf.
Blockiert: Mixer 1 (2) Reinigen	Mixerflügel sitzt fest.	Stellen Sie eine Kanne unter die Kaffeeausgabe und drücken Sie den Spül-(Flush) Knopf. siehe Abb. 12 Seite 21 Sollte dies nicht helfen, dann reinigen Sie den Mixer gründlich, siehe hierzu § 10.2 Seite 22
Schutzvorrichtung: Trockenkochen	Die Temperatur muss richtig eingestellt werden.	Nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Lieferanten auf.

3 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die TOSCANE FD 518-520 ist ein kompakter Halbautomat, der geeignet ist für die Zubereitung von:

STANDARDAUSFÜHRUNG

- Schokolade
- Espress-Schok
- Heißes Wasser
- Cappuccino
- Espresso
- Wiener Melange
- Kaffee
- Café Crème
- Milchkaffe

ZUCKER / MILCH AUSFÜHRUNG

- Kaffee
- Kaffee Zucker
- Kaffe Milch
- Kaffe Milch und Zucker
- Espresso
- Cappuccino
- Milchkaffe
- Schokolade
- Heißes Wasser

FD 520

- Kaffee
- Café Crème
- Espresso
- Cappuccino
- Schokolade
- Heißes Wasser

Der TOSCANE FD 518 / FD 519 / FD 520 Halbautomat ist Standard versehen mit:

- fortschrittliche Mikroprozessor-Steuerung
- Ein ausgebreitetes Zählsystem (Softwarezähler, optische Anzeige im Display)
- Reichhaltige individuelle Auswahlmöglichkeiten
- Diverse Wiedergabemöglichkeiten über das Display
- CE-Gütesiegel
- Verbraucherfreundliche Dosierungseinstellungen
- Kundenfreundliche Bedienung
- Servicefreundliches Konzept getrennte Abgabe
- Überlaufschutzeinrichtung auf der Tropfschale
- Trockenkochschutzvorrichtung
- Wasserstandskontrollen Boiler

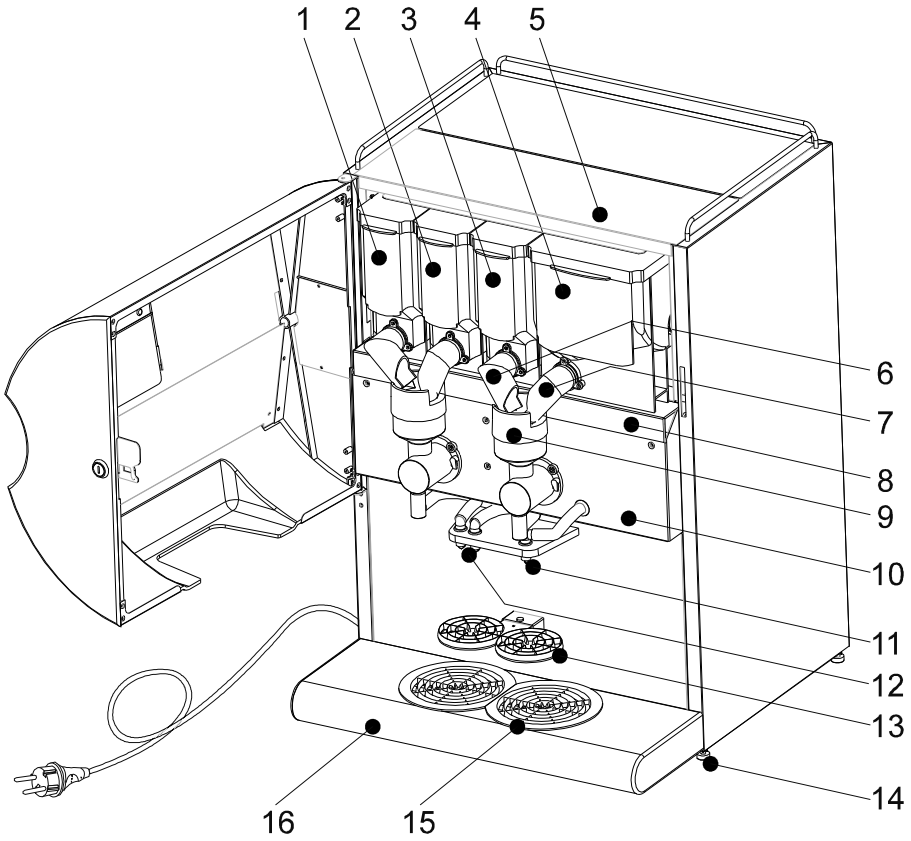


Abb. 1

Benutzerhandbuch Toscane FD 518 / FD 519 /FD 520

11 STEUERUNG

An der linken Seite, hinter der Frontplatte des Automaten und an der Innenseite der Tür (Abb. 17) befinden sich die Komponenten, welche die elektrische Steuerung des Automaten formen.

Die elektronische Steuerung sorgt dafür, das alle Teile der Maschine zur richtigen Zeit den Betrieb aufnehmen und das Wasser und Ingredienten dosiert werden, wenn der Konsument über das Bedienungspult hierzu den Auftrag gegeben hat.

Andere Befehle, von unterschiedlichen Sensoren und den Schaltern auf der Tafel an der Innenseite der Maschine, werden ebenfalls durch die elektronische Steuerung verarbeitet und an die entsprechenden Teile der Maschine weitergeleitet.

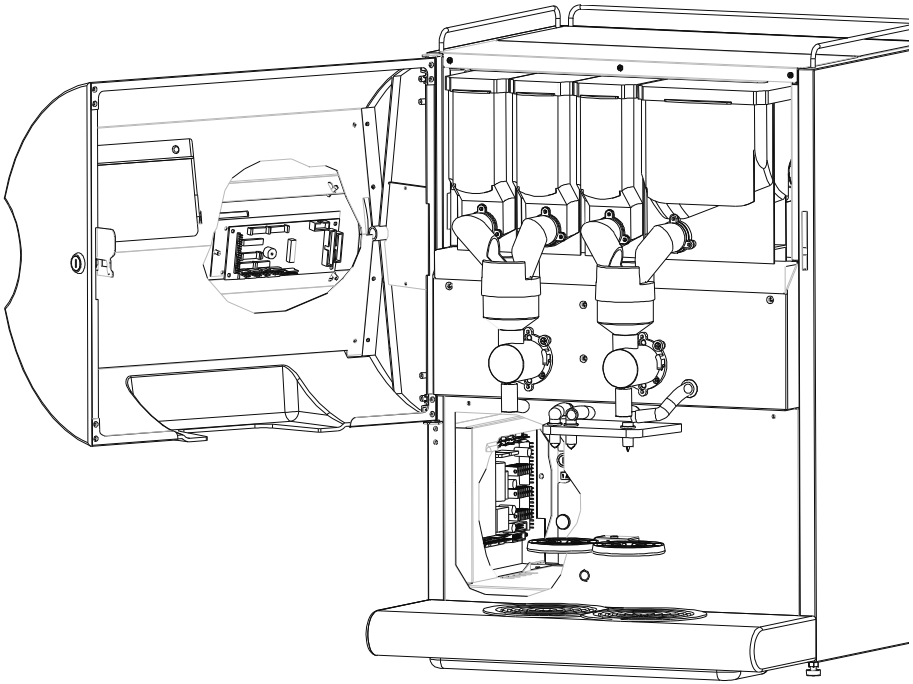


Abb. 17

10.2 Wöchentliche Wartung

Grundstoffbehälter

Entfernen Sie die Grundstoffbehälter und füllen Sie diese, falls erforderlich, bei. Machen Sie die Ausgabedüsen sorgfältig sauber und trocken. Reinigen Sie mit einem trockenen Tuch die Plattform vor den Grundstoffbehältern.

Mixerteil (Abb. 14)

Demontieren Sie die beiden Mixer wie folgt:

1. Entfernen Sie die Grundstoffbehälter.
2. Demontieren Sie zuerst den Schlauch unten am Mixergehäuse**(D)**.
3. Entfernen Sie die Absaugschale **(A)** und die Mengschale **(B)**.
4. Drehen Sie anschließend das Mixergehäuse **(C)** ungefähr eine 1/8 Drehung nach rechts, wodurch dieses entriegelt wird; nehmen Sie es nun, durch es nach vorne in Richtung Mixerflansch **(F)** zu ziehen, ab.
5. Absaugkanal **(E)** entfernen.
6. Waschen Sie die Teile in heißem Wasser.
7. Reinigen Sie den Automaten mit einem feuchten Tuch.
8. Montieren Sie alles wieder in der umgekehrten Reihenfolge, achten Sie hierbei vor allem darauf, dass die Markierungen auf dem Mixerflügel (Abb. 15-A) beim Zurücksetzen mit der Fläche von der Mixerachse übereinkommen (Abb. 15-B).

Tropfschale

1. Entfernen Sie die Tropfschale indem Sie diese an der Vorderseite etwas anzuheben und dann nach vorne ziehen.
2. Entfernen Sie die Tropfgitterplatte (Abb. 16-A) von der Tropfschale.
3. Leeren Sie die Tropfschale (Abb. 16-B) und waschen Sie sie in warmen Wasser.

Maschine

Machen Sie das Gehäuse Innen und Außen gut sauber und setzen Sie die Grundstoffbehälter wieder auf ihren Platz. Schließen Sie die Tür der Maschine.

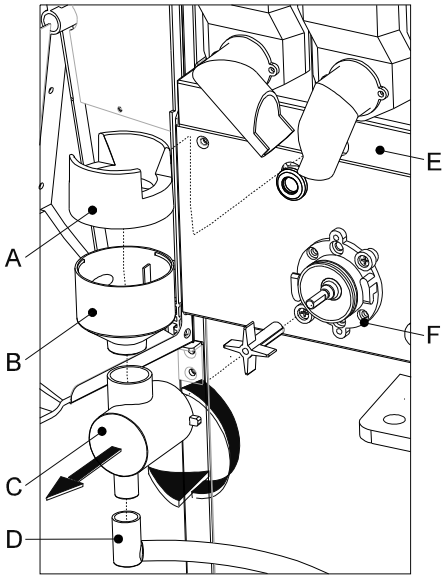


Abb. 14

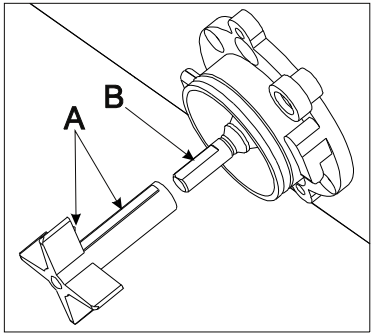


Abb. 15

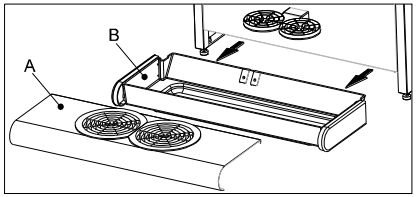


Abb. 16

4 ÜBERSICHT DER KOMPONENTEN

		FD 518 / FD 519	Zucker Ausführung FD 520	
1 -	Grundstoffbehälter	Schokolade	Schokolade	Santa Rica
2 -	Grundstoffbehälter	Garnierung	Milch	Milch
3 -	Grundstoffbehälter	Ristretto	Zucker	Schokolade
4 -	Grundstoffbehälter	Santa Rica	Santa Rica	

5 - Deckel für Füllung der Grundstoffbehälter

6 - Grundstoffbehältertülle links

7 - Grundstoffbehältertülle rechts

8 - Absaugrohr

9 - Mixereinheit

10 - Mixerplatte

11 - Abgabepunkt Heißes Wasser

12 - Abgabepunkt Kaffee / Schokolade etc.

13 - Tassentray

14 - Standfuß

15 - Tropfgitter / Kannentray

16 - Tropfschalenplatte

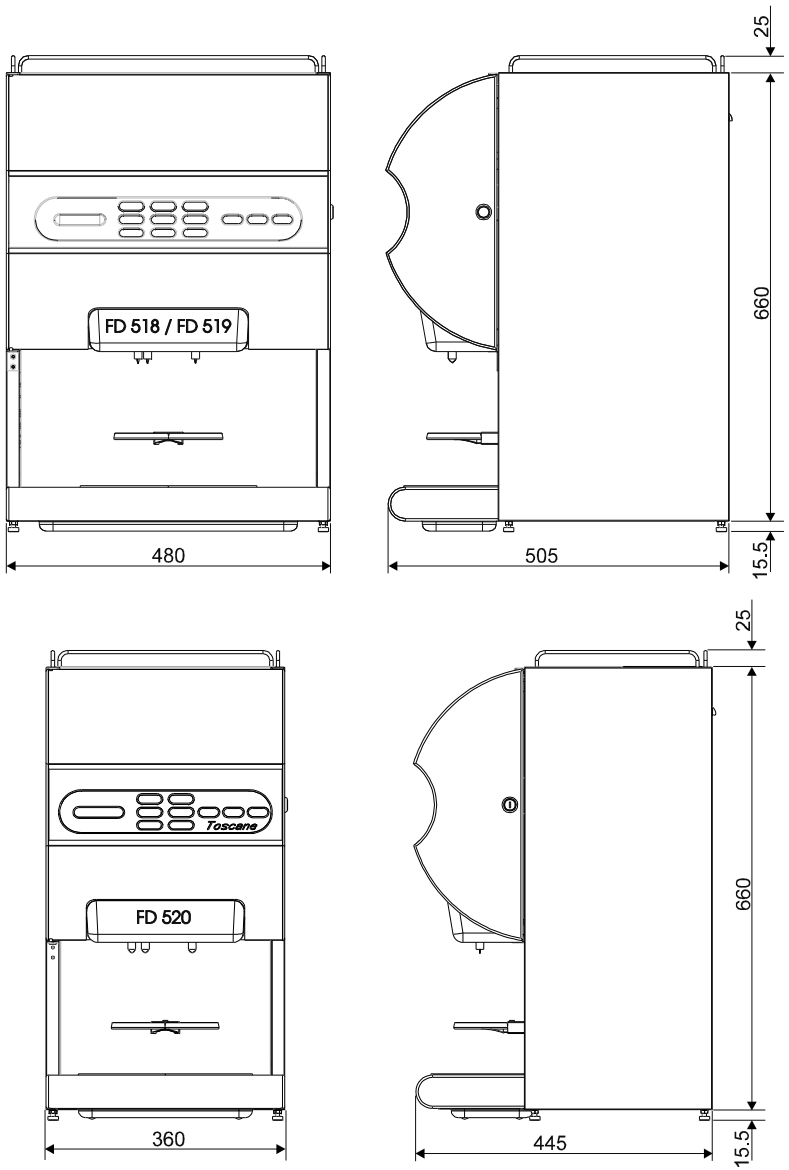


Abb. 2

Benutzerhandbuch Toscane FD 518 / FD 519 /FD 520

10 WARTUNG

10.1 Tägliche Wartung

Grundstoffbehälter
Füllen Sie leere oder beinahe leere Grundstoffbehälter bei. Machen Sie die Ausgabedüsen sauber und trocken.

Mixer reinigen
Gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie unter die Ausgabedüse für den Kaffee eine Kanne (Abb. 12-B) oder etwas vergleichbares.
2. Drücken Sie auf die Taste 'FLUSH' (Abb. 12-A); das Display zeigt an 'Etwas Geduld bitte'
3. Die beiden Mixer werden mit heißem Wasser sauber gespült. Dieser Vorgang stoppt automatisch (die Kanne wird mit Spülwasser gefüllt).

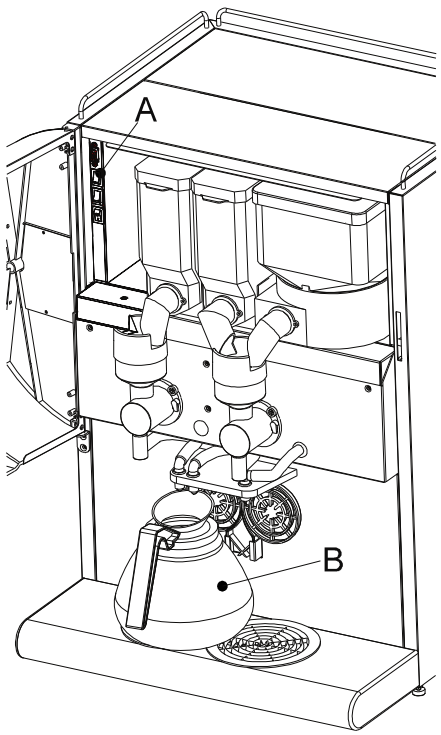


Abb. 12

Tropfschale leeren
Die Tropfschale (Abb. 13) muss täglich geleert werden. Beim Zurücksetzen der Tropfschale kommen die Kontakte der elektronischen Tropfschalensensoren von selber in die richtige Position.

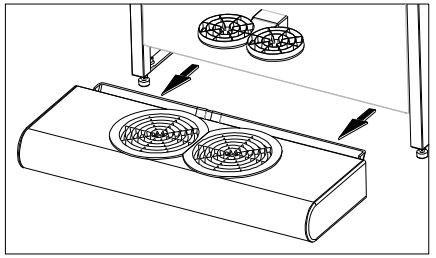


Abb. 13

Maschine reinigen
Machen Sie die Maschine Innen und Außen mit einem feuchten Tuch sauber.

9.4 Einstellen der Zeit

Um die korrekte Zeit zu kontrollieren oder eventuell anzupassen, zum Beispiel in Verband mit der Sommerzeit, müssen Sie die folgenden Handlungen ausführen:

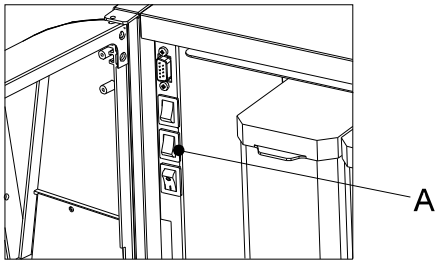


Abb. 10

1) Drücken Sie auf den Knopf [Programmieren] (Abb. 10-A) und halten Sie diesen ca. 7 Sekunden eingedrückt, auf dem Display erscheint der Text "Programmieren 01".
2) Drücken Sie zweimal auf die Taste **1** (Abb. 11-B), der Text "Zeit" erscheint blinkend im Display.
3) Mit der Taste **1** (Abb. 11-A) können die Stunden geändert werden.
4) Mit der Taste **2** (Abb. 11-B) können die Minuten geändert werden.
5) Mit der Taste 3 (Abb. 11-C) können die Tage der Woche geändert werden.
6) Beenden können Sie das Ganze durch eindrücken der Taste [STOP] (Abb. 11-D).

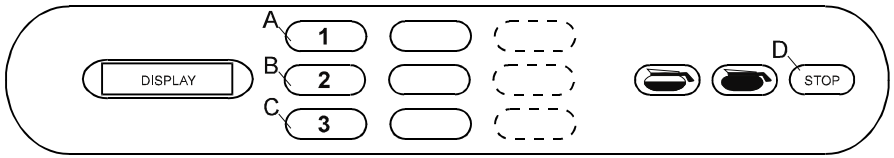


Abb. 11

5 TECHNISCHE ANGABEN

	FD 518 / FD 519	FD 520 .
Abmessungen	- Höhe : 705 mm.	: 705 mm.
	- Breite : 480 mm.	: 360 mm.
	- Tiefe : 505 mm.	: 445 mm.

Gewicht
- ca. 39,4 kg (exkl. Wasser und Ingredienten) FD518/519
- ca. 31,5 kg (exkl. Wasser und Ingredienten) FD 520

Elektrischer Anschluss
- 230 V Gleichstrom +/- 10% / 50 Hz, - 16 A (FD 519 / FD 520)
- 400 V Gleichstrom +/- 10% / 50 Hz, - 48 A 3 Phasen (FD 518)

Anschlusswert
- ca. 2800 W CE (FD 519 / FD 520)
- ca. 8400 W - 3 fase CE (FD 518)

Temperatur Arbeitsumgebung
- + 5°C bis max + 30°C

Wasseranschluss
- auf der Wandplatte 1/2" oder 3/8" G mit Absperrhahn und Rückschlagventil
- min. Druck: 1 bar
- max. Druck: 6 bar

Boiler
offenes System

Wassertemperatur
- max. 95°C, Inhalt ca. 5,5 Liter (FD 519 / FD 520)
- max. 95°C, Inhalt ca. 12 Liter (FD 518)

Ingredientenvorrat

Standard FD 518 / FD 519 Milch / Zucker

- Santa Rica	ca. 650 gr.	Santa Rica	ca. 650 gr.
- Ristretto	ca. 350 gr.	Zucker	ca. 1500 gr.
- Garnierung	ca. 1000 gr.	Milch	ca. 1000 gr.
- Schokolade	ca. 1200 gr.	Schokolade	ca. 1200 gr.

Steuerung Zähler

FD 520
- Santa Rica ca. 300 gr.
- Garnierung ca. 1000 gr.
- Schokolade ca. 1200 gr.
- Mikroprozessor
- Standard 30 Softwarezähler
- wahlweise 1 mechanischer Zähler

6 BEDIENUNG

6.1 Aufbau Bedienungspult

Bedienungspult Außenseite Tür

- Display **(A)** für die Wiedergabe der Boilertemperatur und von 'Störungen'.

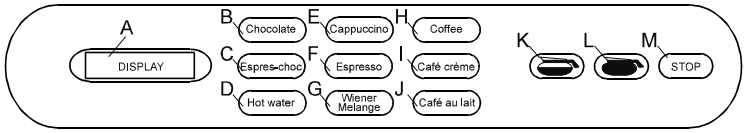


Abb. 3A (FD 518 / FD 519 Standard)

- Wahltasten FD 518 / FD 519 Standard: Schokolade **(B)**, Espres-Schok **(C)**, Heißes Wasser **(D)**, Cappuccino **(E)**, Espresso **(F)**, Wiener Melange **(G)**, Kaffee **(H)**, Cafe Crème **(I)** und Milchkaffe **(J)**.

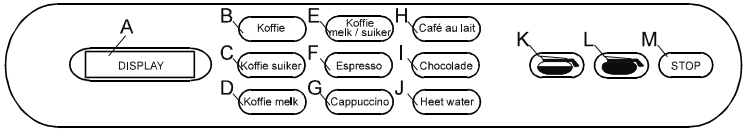


Abb. 3B (FD 518 / FD 519 mit Zucker)

- Wahltasten FD 518 / FD 519 mit Zucker: Kaffee **(B)**, Kaffee Zucker **(C)**, Kaffee Milch **(D)**, Kaffee Milch / Zucker **(E)**, Espresso **(F)**, Cappuccino **(G)**, Milchkaffee **(H)**, Schokolade **(I)** und Heißes Wasser **(J)**.

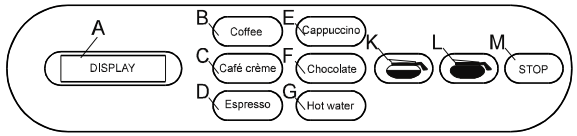


Abb. 3C (FD 520)

- Wahltasten FD 520: Kaffee **(B)**, Café Crème **(C)**, Espresso **(D)**, Cappuccino **(E)**, Schokolade **(F)** und Heißes Wasser **(G)**.
- "Kannen"-Knopf für mehrere Tassen Kaffee / Heißes Wasser **(K / L)**
- Stop- und Resettaste 'STOP' **(M)**

6.2 Bedienen Sie die Toscane FD 519 / FD 520 / FD 520 wie folgt:

Abgabe pro Tasse

1. Stellen Sie einen Becher oder eine Tasse auf den richtigen Platz (Abb. 4)
   A: Alle Kaffee- und Schokoladeprodukte B: Heißes Wasser
2. Drücken Sie auf die gewünschte Taste. Zur Bestätigung gibt das Display 'Etwas Geduld bitte' an

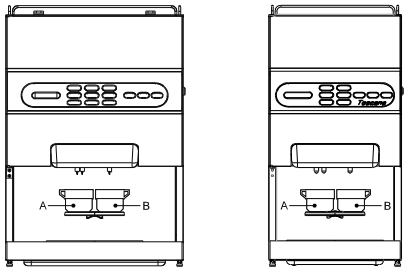


Abb. 4

9.2 Blockieren der Bedienung

Um zu vorkommen, das während der Wartungs- / Reinigungsarbeiten das Bedienungspult benutzt wird, kann man durch die Funktion "Keyboard Lock" das Bedienungspult blockieren.

1. Drücken Sie auf den Knopf [Programmieren] (Abb. 9-A).
   Im Display erscheint die Meldung: "Easy Access".
2. Wählen Sie durch eindrücken der Taste **5** (Abb.8-E) oder der Taste **6** (Abb.8-F) den Parameter "Keyboard lock".
3. Drücken Sie auf die Taste **3** (Abb.8-C); der Parameter blinkt im Display auf und ist nun bereit für die Änderung.
4. Drücken Sie auf die Taste **5** (Abb.8-E) oder die Taste **6** (Abb.8-F); die Einstellung verändert sich jetzt von "No" in "Yes".
5. Drücken Sie auf die Taste **3**(fig.8-C); das Bedienungspult ist blockiert.
6. Beenden können Sie das Ganze durch eindrücken der Taste **2** (Abb.8-B).

Aufheben der Blockierung erfolgt auf dieselbe Weise; in Schritt 4 verändert die Einstellung dann wieder von "Yes" zu "No" zurück.

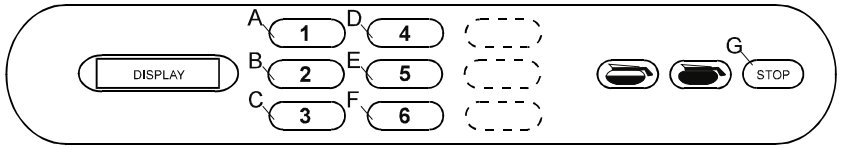


Abb. 8

9.3 Testen der Softwarezähler

1) Drücken Sie auf den Knopf [Programmieren] (Abb. fig.9-A) und halten Sie diesen ca. 7 Sekunden eingedrückt, drücken Sie anschließend zweimal auf die Wahltaste **4** (Abb.8-D).
2) Mit der Taste **2** (Abb.8-B) können Sie das Ablesen für die Gratis-, Münz- oder Kannenzählerstände wählen.
3) Mit Hilfe der Tasten **5** (+) (Abb.8-E) und **6** (-) (Abb.8-F) kann jeweils zum folgenden oder vorhergehenden Zähler gewechselt werden:
   - I. Eindrücken der Taste **3** (Abb.8-C) erlaubt das Zurücksetzen (resetten) des Zählers, vorausgesetzt diese Möglichkeit ist seitens der Software eingestellt.
   - II. Mit dieser Taste **1** (Abb.8-A) kann man den Zählerstand danach auf 0 einstellen.
   - III. Durch drücken der Taste **2** (Abb.8-B) kommt man wieder in das Hauptmenü zurück.
4) Beenden können Sie das Ganze durch eindrücken der Taste [STOP] (Abb. fig.8-G).

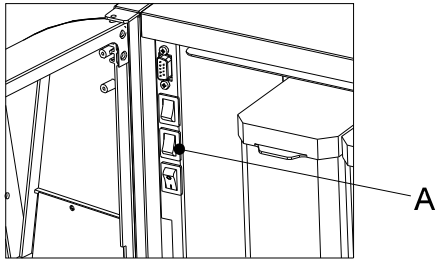


Abb. 9

9 VERWENDETE PARAMETER: Einfache Benutzereinstellungen

9.1 Einstellen der Produktstärke und des Produktvolumens

Die Standardeinstellungen der Toscane FD 518 / FD 519 / FD 520 sind allein einem befugten Servicemonteur zugänglich. Wenn der Benutzer selber die Stärke und/oder das Volumen nach Wunsch einstellen will, dann kann das durch Verwendung der kleineren Einstellmöglichkeiten, die in das Programm aufgenommen wurden.

Die Produktstärke kann man zwischen 80 und 120% variieren.
Das Produktvolumen kann man zwischen 80 und 120% variieren

Zugang, um diverse Parameter einstellen zu können:

1. Drücken Sie auf den Knopf [Programmieren] (Abb.9A). Im Display erscheint die folgende Meldung: "Easy Access".

   Mit Hilfe der Taste **5** (Abb. 8E) und der Taste **6** (Abb. 8F) können Sie zur folgenden, beziehungsweise vorherigen Einstellung gehen. Die folgenden Auswahlmöglichkeiten bestehen:

Display	Abgabe
"Stärke 1" "100"	Schokolade / Kaffee / Coffee
"Stärke 2" "100"	Espres-Schok / Kaffee Zucker / Kaffee Crème
"Stärke 3" "100"	Heißes Wasser / Kaffee Milch / Espresso
"Stärke 4" "100"	Cappuccino / Kaffee Milch Zucker / Capp.
"Stärke 5" "100"	Espresso / Espresso / Schokolade
"Stärke 6" "100"	Wiener Melange / Cappuccino / Heißes Wasser
"Stärke 7" "100"	Kaffe / Milchkaffee
"Stärke 8" "100"	Kaffee Crème / Schokolade
"Stärke 9" "100"	Milchkaffee / Heißes Wasser

Display	Abgabe
"Tasse Volumen 1" "100"	Schokolade / Kaffee / Coffee
"Tasse Volumen 2" "100"	Espres-Schok / Kaffee Zucker / Café Crème
"Tasse Volumen 3" "100"	Heißes Wasser / Kaffee Milch / Espresso
"Tasse Volumen 4" "100"	Cappuccino / Kaffee Milch Zucker / Capp.
"Tasse Volumen 5" "100"	Espresso / Espresso / Schokolade
"Tasse Volumen 6" "100"	Wiener Melange / Cappuccino / Heißes Wasser
"Tasse Volumen 7" "100"	Kaffee / Milchkaffee
"Tasse Volumen 8" "100"	Café Crème / Schokolade
"Tasse Volumen 9" "100"	Milchkaffee / Heißes Wasser
"Keyboard lock" "No"	

2. Wählen Sie durch eindrücken der Taste **3** (A welches Sie verändern wollen.
3. Drücken Sie auf die Taste **3** (Abb. 8C); der Parameter blinkt im Display auf und ist nun bereit für die Änderung.
4. Mit der Taste **5** (Abb. 8E) und der Taste **6** (Abb. 8F) kann der Parameter erhöht, beziehungsweise verringert werden.
5. Drücken Sie nach der Änderung auf die Taste **3** (Abb. 8C); der neue Wert wird gespeichert.
6. Schließen Sie das Programm ab mit der Taste 2 (Abb.8B).

6.3 Schalter Innenseite links

An der Innenseite befinden sich drei Schalter:

- Druckknopf Spülen (Abb. 5-A)
- Druckknopf Programmieren (Abb. 5-B).
- Schalter Maschine An/Aus (Abb. 5-C)

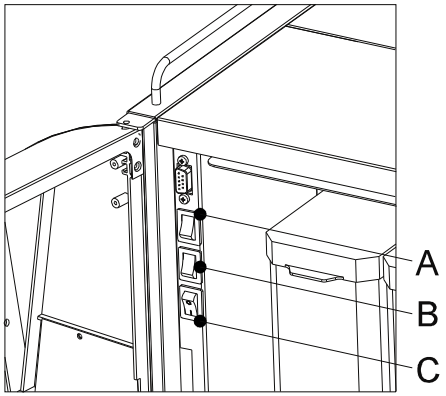


Abb. 5

Mit dem obersten Druckknopf A werden die Mixerschalen gespült.

Der Mittlere Druckknopf B bringt die Maschine in den Programmierstand.
Sollten Sie aus Versehen auf diesen Knopf gedrückt haben, dann drücken Sie ein zweites Mal auf diesen Knopf. Hierdurch wird der Programmierstand beendet und die Maschine ist wieder klar zum Gebrauch. Sie können auch, für dasselbe Resultat, mit dem Schalter C die Maschine aus und wieder einschalten.

Mit dem Schalter C wird die Maschine aus- und eingeschaltet. Wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt und der Schalter C steht auf Aus, dann zeigt das Display den folgenden Text an: "System ausgeschaltet". Das Display ist dann nicht erleuchtet.

Wenn der Schalter C eingeschaltet wird, dann leuchtet das Display (nach einigen Sekunden) auf und zeigt den folgenden Text an: "Gratis Abgabe. Treffen Sie Ihre Wahl". Abhängig von der Programmierung kann der Displaytext "Gratis Abgabe" auch durch einen anderen Text ersetzt werden, z.B. "Einwurf DM 1,00".

7 GRUNDSTOFFBEHÄLTER

Die Grundstoffbehälter (Abb. 6) bestehen aus den folgenden Teilen:

- Deckel (A)
- Halter (D)
- Ausgabetülle links oder rechts (C bzw. B)

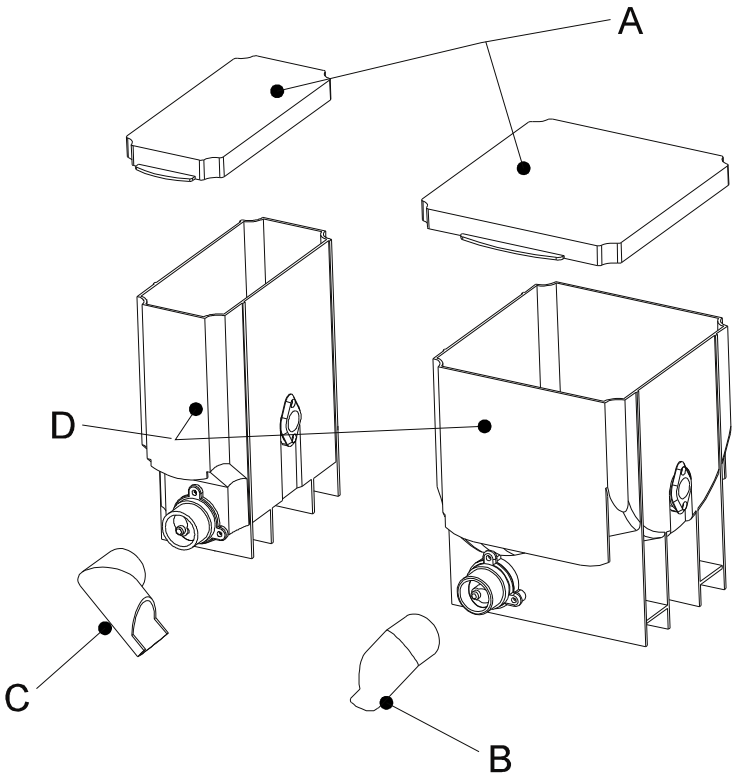


Abb. 6

8 BOILER

Der Boiler (Abb. 7) ist nach dem offenen Prinzip gebaut. Das beinhaltet, das dieser drucklos ist.

Das Wasser kommt durch ein Wassereinlassventil herein.
Im Boiler, der eine Kapazität von 12 Litern (FD 518), bzw. 5,5 Liter (FD 519 / FD 520), wird das Wasser anschließend erwärmt (95°C, einstellbar).
Oben am Boiler befinden sich ein oder mehrere Sicherheitsthermostate. Diese Thermostate sichern den Boiler gegen Trockenkochen.

Der Wasserstand im Boiler wird elektronisch geregelt und kontrolliert.

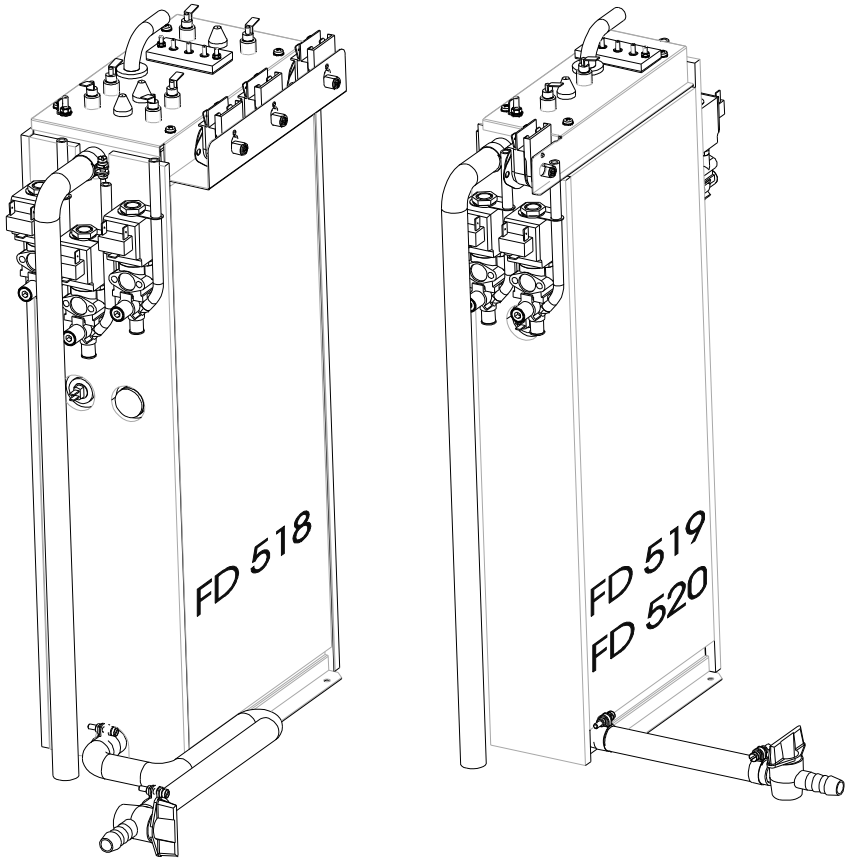


Abb. 7